

Köstlichkeiten aus dem Wald

Fichtenwipferlsirup /- Honig

Fichtenwipferl werden gesammelt und in einem Topf mit Wasser übergossen und zum Kochen gebracht, 5 Minuten kochen lassen, danach über Nacht stehen lassen.

Am nächsten Tag mit Zitronensaft und Zucker (Faustformel 0,75 kg je Liter Sirup) erwärmen und köcheln bis zur gewünschten Konsistenz. Je länger man „eindickt“ desto mehr wird aus dem Sirup ein Honig. Heiß in Flaschen oder Gläser füllen.

Waldplätzchen

Aus 4 Eiern, 150 g Staubzucker, ein Vanillezucker, einer Prise Salz und 130 g Mehl einen Teig schlagen (Schneebeesen). Mit einem kleinen Löffel Portionen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen, mit getrocknete und zerkleinerten Fichtennadeln bestreuen und bei 180° C 10 – 15 min backen.

Anstelle von Fichtennadeln kann man auch andere Gewürze verwenden.

Bärlauchblütenessig

Bärlauchknospen und Blüten sammeln in Flaschen geben, maximal bis zur halben Höhe der Flasche. Mit mildem Weißweinessig füllen und mindestens 3 Wochen ziehen lassen, danach genießen!

Und nach getaner Arbeit braucht es eine....

Waldseife

5 El Seifenflocken (Drogerie) 1 EL Olivenöl und 1 EL Wasser oder Kräutertee gut mischen und kneten bis eine Knete ähnliche Masse entsteht. In diese „Knete“ arbeitet man Ätherische Öle (einige Tropfen) am besten einen Waldduft und eventuell kleine getrocknete Pflanzenteil (z.B. Nadeln, Kräuter) ein. Diese Masse kann man mit Keksausstechern in hübsche Formen bringen. Einige Tage trocknen lassen!

Gutes Gelingen!